

記入例

くまもと大商談会2019 参加申込書

「本参加申込書」
および
「FCPシート」申込締め切り日
令和元年7月31日(水)

当社は、下記の事項を確認のうえ、本商談会の主旨に同意し、下記の通り参加の申し込みをいたします。
 (1) 企業同士の商談をメインとする商談会である主旨をよく理解し、商談成功のため積極的に参加します。
 (2) 実際の商取引においては、当社の責任において行います。

■ 下記事項を全てご記入のうえ、参加申込書を送付してください。

【 記入日： 7月 15日 】

企業名	フリガナ	サトウファームカブシキガイシャ	代表者名	フリガナ	サトウ タロウ		
	佐藤ファーム株式会社			佐藤 太郎			
所在地	〒	862-□□□□	熊本県熊本市中央区○△1-2-3				
	資料等送付先						
TEL	〒	862-□□□□	同上				
	096-273-0000		FAX	096-273-□□□□			
URL https://www.agri.△△.jp							
担当者	お名前	フリガナ	サトウ タロウ	役職	代表取締役	部署名	無し
	佐藤 太郎		E-mail (携帯キャリアアドレス以外)				
上記以外の担当者	お名前	フリガナ	サトウ ハナコ	役職	無し	部署名	販売部 営業課
	佐藤 花子		E-mail (携帯キャリアアドレス以外)				
業種	食品製造業			商談予定商品	フリガナ	サトウサンチノピュアプリン	
					佐藤さんちのピュアプリン		
商談希望先	希望する業種に☑をしてください。 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他()						

◆ 申し込みには、本参加申込書と併せて「FCPシート」を申込期限までにご提出ください。

◆ 応募多数の場合は、抽選を行い参加者を決定致します。予めご了承ください。

◆ 念のため、メールを送信されましたら、下記連絡先に御一報願います。

【申込・連絡先】 株式会社アグリコネクション 熊本オフィス 担当:宮里
 TEL:096-273-6660 / E-mail:kumamoto@agri-c.jp

※ ご入力頂きましたお客様の個人情報は、主催者および企画運営事務局において本商談会の円滑な運営、今後の商談会開催に向けた情報収集等のみ利用させていただきます。

記入例

FCPシート

記入日

2019年
7月15日



第3版

商品特性と取引条件

商品名		佐藤さんちのピュアプリン					
提供可能時期 (最もおいしい時期を()内に記載)	通年 ()		賞味期限/消費期限	賞味期限	製造後〇日	消費期限	
主原料産地 (漁獲場所等)	熊本県		JANコード (13桁もしくは8桁)	●●●●●●●●●●●●●●●●			
内容量	1個あたり150g		希望小売価格	税抜	¥400	税込(切捨) 税率10% ¥440	
1ケースあたり入数	10個		保存温度帯	冷蔵 ▼			
発注リードタイム	4日		販売エリアの制限	◎無 ○有			
最大・最小ケース納品単位 (◎ケース/日 など単位も記載)	最大	要相談	最小	1ケース	ケースサイズ(重量)	縦(寸) × 横(寸) × 高さ(寸) 重量(kg) 20.0 40.0 10.0 2.0	
認 証 等 (商品・工場・農場等)	<input type="checkbox"/> 有機JAS <input type="checkbox"/> ISO ※ <input type="checkbox"/> HACCP ※ <input type="checkbox"/> 農業生産工程管理(GAP) ※ <input checked="" type="checkbox"/> その他(右に記入) ※印のものは、具体的な取得内容を記載 → 熊本県優良農産品						

ターゲット	売り先 <input type="checkbox"/> 外食 <input type="checkbox"/> 中食 <input checked="" type="checkbox"/> 商社・卸売 <input type="checkbox"/> メーカー <input type="checkbox"/> スーパーマーケット <input checked="" type="checkbox"/> 百貨店 <input type="checkbox"/> その他小売 <input checked="" type="checkbox"/> ホテル・宴会・レジャー <input type="checkbox"/> その他(右に記入)	<input type="checkbox"/> 業務用対応可能 <input checked="" type="checkbox"/> ギフト対応可能
	お客様 (性別・年齢層など) 本物の牛乳、本物の卵の味分かる中高齢者中心。	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	小腹がすいた午後3時に、お友達と一緒にのお茶の時間に、ちょっと贅沢な「佐藤さんちのピュアプリン」をどうぞ。季節の果物を添えるととっても美味しくいただけます。	
商品特徴	安全に飼育した乳牛から搾った新鮮な牛乳と、広い場所で育てた鶏の卵から作った、昔なつかしい本物の牛乳と卵の味がするピュアプリンです。150gなので1食で食べられる大きさ。	

商品写真

写真 商品の全体がわかる写真を貼付	一括表示 (現物の写真を字が読めるように画像で貼付)	
	表示義務有	<input type="checkbox"/> えび、 <input type="checkbox"/> かに、 <input type="checkbox"/> 小麦、 <input type="checkbox"/> そば、 <input checked="" type="checkbox"/> 卵 <input checked="" type="checkbox"/> 乳、 <input type="checkbox"/> 落花生
	表示を奨励 (任意表示)	<input type="checkbox"/> あわび、 <input type="checkbox"/> いか、 <input type="checkbox"/> いくら、 <input type="checkbox"/> オレンジ、 <input type="checkbox"/> カシューナッツ <input type="checkbox"/> キウイフルーツ、 <input type="checkbox"/> 牛肉、 <input type="checkbox"/> くるみ、 <input type="checkbox"/> ごま、 <input type="checkbox"/> さけ <input type="checkbox"/> さば、 <input type="checkbox"/> 大豆、 <input type="checkbox"/> 鶏肉、 <input type="checkbox"/> パナナ、 <input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> まつたけ、 <input type="checkbox"/> もも、 <input type="checkbox"/> やまいも、 <input type="checkbox"/> りんご、 <input type="checkbox"/> ゼラチン (当商品以外にアレルギーを扱っている場合はその旨を記入)
	備考	

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄にOをして下さい。(無記入の場合は紹介しません。) 承認 ・ 拒否

■ 出展企業紹介

出 展 企 業 名	佐藤ファーム株式会社		
年 間 売 上 高	平成30年度 100百万円	従 業 員 数 (社員〇名、パート〇名など)	平成30年度 正社員4名 パート6名
代 表 者 氏 名	代表取締役 佐藤 太郎		写真
メ ッ セ ー ジ	佐藤ファームでは長らく乳牛を飼育して参りました。新鮮な本当のミルクを味わっていただきたく様々な試みを行ってきました。この度美味しいミルクと卵の味を感じるプリン製造に成功しました。その味の良さに従業員一同喜んでおります。なるべく多くのお客様に味わっていただくことを願っております。		
ホ ー ム ペ ー ジ	https://www.agri.△△.jp		
会 社 所 在 地	〒 862-□□□□	熊本県熊本市中央区〇△1-2-3	
工 場 等 所 在 地	〒	同上	
担 当 者	佐藤 太郎	E - m a i l	kumamoto@□□.jp
T E L	096-273-〇〇〇〇	F A X	096-273-〇〇〇〇

■ 生産・製造工程アピールポイント ※農産品の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

※丁寧にプリン製造のフローチャートを書くことによって、伝わりやすく、分かりやすい説明ができます。

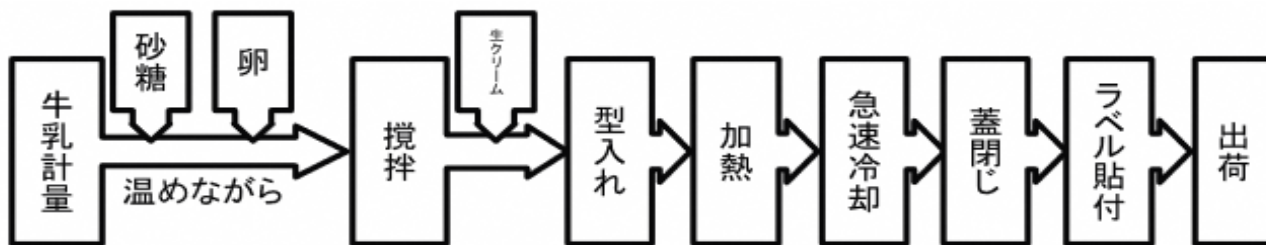


写真 工場は、商品からだけでは分からないので、このシートに製造工程などが記載されていると、バイヤーの企業に対する理解度は大きく変わります



新鮮な牛乳を原料に温めながら砂糖・卵を混ぜます

ガラス製プリン型に生地を流し込みます

オープンで加熱します

■ 品質管理情報

商品検査の有無	<input type="radio"/> 無 <input checked="" type="radio"/> 有(具体的に)	一定ロット毎に一般生菌、大腸菌群の菌検査を行っている。		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	現場と合致していることを確認している生産工程図を書き出し、危害となりそうなポイントを集中的に衛生管理している。		
	従業員の管理	従業員の健康状態、衛生状態を毎日チェックし記録。生産を行う上で、間違いが起これないように従業員の動線も確認して、安全衛生面も確保している。		
	施設設備の管理	毎日終業時に隅々まで工場を清掃し、週に1度は工場外回りも含めた清掃をし防虫防鼠対策を施し、備品類の点検を定期的に行って異物混入の防止に努めている。		
危機管理体制	担当者連絡先	担当者名または担当部署名	品質保証担当 佐藤 花子	連絡先 096-273-□□□□
	危機管理に関する対応や生産物賠償責任保険(PL保険)の加入など	原材料の搬入から、製造、貯蔵、製品の搬出まで記録を取っている。また、PL保険に加入してもしもの際の対策を取っている。		

このシートは農林水産省フード・コミュニケーション・プロジェクト(FCP)により、作成されました。詳しくは<http://www.food-communication-project.jp/>をご覧ください。